

平成7年春季特別展

# 弥生人の食卓

## —米食事始め—

4月22日(土)  
～6月25日(日)

●考古学セミナー ●午後2時～4時(1時受付)1階ホール

第1回/5月20日(土) 小山修三(国立民族学博物館)・食事文化—縄紋と弥生—

第2回/5月27日(土) 渡辺 誠(名古屋大学)・弥生の食生活

第3回/6月3日(土) 金原正明(天理大学附属天理参考館)・トイレ考古学

第4回/6月17日(土) 佐藤洋一郎(静岡大学)・道伝子が明かす稲のルーツ

第5回/6月24日(土) 奥村彪生(伝承料理研究家)・弥生のひとびとのハレとケの食事

本館学芸員による展示解説/毎週日曜日と祝日/午前11時～/特別展示室

イベント 5月14日(日) ●午後2時～ ●1階ロビー  
弥生食体験 —赤米もち、赤米酒 etc—

主催：大阪府立弥生文化博物館  
日本経済新聞社・テレビ大阪

●小・中生は4月1日(土)より入館が  
無料となります。



大阪府立弥生文化博物館

●開館時間：午前10時～午後5時(入館は4時30分まで) ●休館日：毎週月曜日(祝日の場合はその翌日)

◆入館料：個人—一般600円、高大生400円、小中生無料 団体—一般480円、高大生320円(団体は20名以上)

■所在地：〒594 和泉市池上町443 ☎0725-46-2162 ■交通：JR阪和線天王寺駅から25分「信太山」駅下車徒歩7分、南海本線「松ノ浜」駅下車徒歩20分



赤米の穂



女王「卑弥呼」の食事



弥生人は手づかみで食べていた

## I 豊かな食材をもとめて

弥生時代は、わが国で米食が始まった時代です。そして、コメにまつわるさまざまな慣習や伝統が、その後の日本の文化にも大きな影響をもつようになります。そういった意味では、弥生人の米食が日本の文化を方向づけたとも言えるのです。もちろん、コメばかりを食べていたわけではありません。最近の成果では、弥生の人々が家畜としてブタやニワトリ、イヌなどを飼育していたこともわかっています。

想像以上に豊かであった弥生人の食卓。今回の特別展では、弥生の食卓を彩ったさまざまな食材を紹介するとともに、食事様式の移り変りをたどり、日本の食文化に果たした弥生食文化の役割を考えたいと思います。

遺跡から出土したコメなどの穀物、ブタ、フグなど弥生の食材を紹介し、それらを使って「卑弥呼の食事」を復原します。

そして、食材の生産と獲得に関わる道具からは、知恵と技術を探ります。

また、比較のために縄紋時代の資料も展示します。



弥生時代の「チマキ」  
(石川県杉谷チャノバタケ遺跡)



縄紋時代の「コッペパン」(長野県曾利遺跡)

## II 炉端から食膳へ



弥生時代後期の食器  
(大阪府城山遺跡)

縄紋時代から古墳時代にかけて、住居の中で使用していた食器としての土器を展示し、その違いから食事の変化を考えます。さらに、弥生時代の日常生活で使用した木製の食器類も展示します。

### ◆主な展示物◆

- 卑弥呼の食事復原模型
- 縄紋時代の「コッペパン」
- 弥生時代の「チマキ」
- 大量のコメを保管していた、橋原遺跡の壺
- ※出品総数 約200点を予定